

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE ORENSE.

Se publica los martes, jueves y sábados de cada semana.—Se suscribe en la Imprenta de D. Francisco Paz, Fuente del Rey núm. 18, á 20 rs. trimestre para esta Capital y 30 para fuera franco de porte por trimestres adelantados.—Números sueltos á 12 cuartos el pliego.

Parte oficial de la Gaceta.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

S. M. la Reina nuestra Señora (q. D. g.), y su augusta Real familia, continúan en esta corte sin novedad en su importante salud.

GOBIERNO DE PROVINCIA

CIRCULAR NÚMERO 166.

Los Sres. Alcaldes de esta provincia se servirán manifestar á este Gobierno con la brevedad posible, si en sus respectivos distritos existe Antonio Perez, artillero que fué de la isla de Cuba, hijo de padres desconocidos, natural del pueblo de Noguera en esta provincia.

Orense 14 de junio de 1867.

El Gobernador,

Lucas García de Quiñones.

CIRCULAR NÚM. 167.

El Sr. Coronel graduado, primer Jefe de infantería de Marina 5.º batallón Comandancia del Ferrol con fecha 8 del actual me dice lo siguiente:

«Existiendo en esta dependencia de mi cargo un documento que interesa al individuo Domingo Fernandez Outamuro, soldado que fué de este batallón, licenciado por cumplido, é ignorándose su paradero á pesar de las comunicaciones que han mediado en él, y que según la filiación del mismo parece pertenecer al pueblo de Sabando, ayuntamiento de Carbia en la provincia de Orense; mas como quiera que por el Alcalde constitucional de dicho ayuntamiento, me ha sido devuelto el documen-

to de referencia, manifestándome no pertenecer á aquella jurisdicción el individuo en cuestion.»

Lo que he dispuesto hacer público por medio del Boletín oficial

para que llegue á conocimiento del interesado. Orense 14 de junio de 1867.

El Gobernador,
Lucas G. de Quiñones.

CIRCULAR NÚM. 168.

La Direccion general de Ingenieros del Ejército con fecha 21 de mayo último me dice lo siguiente:

«Tengo el honor de remitir á V. S. la adjunta relacion de los individuos naturales de esa provincia, que en el año de 1866 han sido baja por diferentes conceptos en el segundo regimiento del arma de mi cargo, y tienen á su disposicion en la Caja del Cuerpo las cantidades que se detallan, procedentes de sus alcances; rogando á V. S. disponga lo conveniente para que insertándose en el Boletín oficial, llegue á noticia de los interesados y puedan determinar lo que les convenga para el cobro de sus créditos, pudiendo hacerlo tanto los interesados como sus herederos, presentándose en la Caja del Cuerpo en esta corte, personalmente ó por medio de persona autorizada con carta suya, en que el Alcalde del pueblo acredite la firma por medio de certificacion sellada con el del Ayuntamiento, expresando si son herederos el parentesco con el finado, ó avisando en carta autorizada el conducto por donde quiera que el Cuerpo les libre sus créditos.»

Lo que he dispuesto se inserte en este periódico oficial para conocimiento de los interesados. Orense 12 de junio de 1867.

El Gobernador,

Lucas G. de Quiñones.

SEGUNDO REGIMIENTO DE INGENIEROS.—PRIMER BATALLON.

PROVINCIA DE ORENSE.

Relacion de los individuos naturales de la expresada provincia, que fueron baja en el año próximo pasado de 1866, y tienen á su disposicion en la caja de este batallon, las cantidades que se detallan á continuacion procedentes de sus alcances.

Pueblos de su naturaleza.	Motivo de la baja.	Clases.	NOMBRES.	Ers. Mils.
Sauto.....	Fallecimiento..	Soldado 2.º	Francisco Ledo Fernandez.....	8'231
Merens.....	Idem.....	Idem 1.º	Francisco Sotelo.....	7'170

Los interesados ó sus herederos podrán cobrar sus respectivos créditos de las dos maneras siguientes:

1.º Presentándose en la caja de este batallon, personalmente ó por medio de persona autorizada con carta suya, en que el Alcalde del pueblo acredite la firma por medio de certificacion sellada con el sello del Ayuntamiento. En el segundo caso la certificacion del Alcalde expresará además que el que firma la carta, es padre, madre, ó heredero del finado.

2.º Avisando en carta autorizada con los requisitos necesarios el conducto por donde quieran que el batallon les libre sus créditos.

Madrid 14 de mayo de 1867.—El T. C. Comandante segundo Jefe, Rafael Páez.—V.º B.º—El Teniente Coronel primer Jefe, Zenarmon.

ANUNCIOS OFICIALES.

Junta económica del Departamento de Marina del Ferrol.

En virtud de Real orden de 31 de mayo último, se saca á nueva licitacion el suministro de galleta, pan fresco, harina y otros artículos que se necesitan para el consumo de los buques y demas atenciones en este departamento por el término de dos años, bajo el pliego de condiciones que se insertó en la Gaceta de Madrid de 5 del actual y sus citas, y que estará de manifiesto en la Secretaria de la Capitanía general de este departamento hasta el día 25 del corriente, en que se celebrará el remate, empezando el acto á la una de la tarde.

Ferrol 8 de junio de 1867.—El Capitan de Navio, Secretario, Francisco de Paula Manjon.

Ayuntamiento de Entrimo.

Terminado el repartimiento de la contribucion territorial de este distrito para el próximo año económico, se hallará expuesto al público en la Secretaria de este Ayuntamiento por el término de seis dias, á contar desde el en que tenga lugar la insercion en el Boletín oficial, durante cuyo plazo serán oidas y resueltas las reclamaciones.

Entrimo junio 10 de 1867.—El Alcalde, Pedro Gonzalez.

Ayuntamiento de la Mezquita.

El repartimiento de consumos y la matricula de subsidio industrial de este distrito para el año económico de 1867 á 68, se hallan expuestos al público en la Secretaria de Ayuntamiento por el término de la ley, que se contará desde la insercion de este edicto en el Boletín, durante el que los contribuyentes podrán deducir de agravio.

Mezquita 10 de junio de 1867.—El Alcalde, Domingo Antonio Alvarez.

solucion, de la misma. Y si al embargo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

De la precedente acusacion...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Antoni, Andres Gonzalez Ve...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Jose Perez Vidal, cuyas señas personales...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

hija, como lo hacen en Castilla a pesar...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

lo menos con 30.000 kilogramos de jugo...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Parte no oficial.

SECCION DE FOMENTO.

§. II.

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

Aplicacion del Inf. y del Sorgo de China...
...que se presentase en la...
...de la villa de Liria, toda vez que...

	Azúcar cristal. zable.	Idem sucrosa. lizable.	Total de azúcar.
1.º Ensayo.	12,24	1,82	14,06
2.º Id.	10,76	2,51	13,27
3.º Id.	12,81	2,21	15,02
4.º Id.	13,08	1,59	14,67
5.º Id.	11,10	2,92	14,02
6.º Id.	11,91	2,02	13,93
Término medio.	12,02	2,17	14,19

Sé desprende de estos interesantes da-
tos lo que yo habia dicho ya en mi Me-
moría del año 58; arriba indicada, a sa-
ber: que el jugo de Sorgo de China con-
tiene el 14 por 100 de azúcar total, de la
que una quinta o sexta parte es incrista-
lizable; y que el jugo del Inf. es más rico
lo menos en uno ó dos por 100, en razon
de que produce siempre del 15 al 16 de
su peso en materias azucaradas, y su
azúcar es mas cristallizable según mon-
seur Wray.

La gran dificultad con que tropezaban
en España los agricultores para ensayar
estas plantas como azucaradas, es la fal-
ta de buenas prensas con que extraer el
jugo de las cañas; porque esta operacion
requiere grandes y costosos aparatos,
como la caña de azúcar, los cuales es da-
ble solo tenerlos en las fabricas dedicadas
al beneficio industrial de estas plantas;
pues tratándose de buenos medios in-
dustriales, cada uno de estos aparatos
cuesta lo siguiente:

Una máquina de tres cilindros, de
hierro fundido, con 30 pulgadas ingle-
sas de largo y 12 pulgadas de diámetro,
para exprimir los tallos y cañas de Sor-
go azucarado, provista de todo lo nece-
sario para ser movida por dos buyes ó
caballerías, y capaz de producir 900 li-
tros de jugo por hora; comprada en Lon-
dres y transportada a gran Canaria co-
stó 20.000 reales al Conde de Vega Gran-
de el año de 1855, y además le llevaron
2.000 reales vellón por armarla. Esta
máquina pesó 103 quintales.

En París, casa del fabricante Mr. Cail
y compañía, una máquina de 3 cilindros
horizontales, de 600 milímetros de diá-
metro y 900 milímetros de longitud, con
fuerza de 8 caballos de vapor, con todos
los accesorios y susceptible de producir
1.200 litros de jugo de Sorgo por hora
de trabajo, cuesta 20.000 francos ó sean
unos 80.000 reales vellón, además de lo
que costó su embalaje, su transporte y
el montarla; por lo cual vendiéndose que tiene
mas cuenta adquirir dichas máquinas en
Inglaterra que en París.

Las máquinas de mas potencia y mo-
vidas con vapor, salen mucho mas caras.

(1) El quintal métrico equivale a 217
libras castellanas.

pero también realizan mas trabajo por menor precio de costo en el producto.

Un grande aparato de destilacion con tubos calentado a fuego desnudo y susceptible de destilar 2.000 litros de jugo fermentado por hora, cuesta 24.300 francos, ó sean unos 85.000 reales vellón, en casa del citado Mr. Cail, de Paris, con todos los accesorios, y ademas el embalaje, transporte y armarlo.

Otro aparato continuo de igual clase y objeto que el anterior, calentado por vapor en vez de fuego desnudo, cuesta lo mismo que el precedente; pero hay que añadir el generador del vapor, que siendo de fuerza de 40 caballos, timbrado á 5 atmósferas y provisto de todos los accesorios, cuesta sobre 10.000 francos en Paris, sin contar el embalaje, el transporte y el armarlo.

Para defecar los jugos en grande escala y para convertirlos en jarabes, se necesita gastar otros 80.000 reales vellón por lo menos, cuando se trata de verdaderas fábricas industriales para beneficiar dicho Sordo azucarado.

Todo, estos y otros medios perfeccionados, son los que dan el verdadero resultado industrial y una crecida ganancia; pero estas indicaciones prueban que solo á empresas manufactureras es dado poseerlos.

En las comarcas donde se aprensan el aceite y las uvas, pueden obtener los experimentadores una parte del jugo y beneficiarlo como ensayo industrial, basando para esto cortar en pedruzcos los tallos maduros, encerrarlos como las uvas en una envoltura de tela ó de esparto bien limpia, y aprensarlos todo lo mas que se pueda; pero como en esta operacion se deja mucho jugo en la caña, deben estas ensayarse previamente del modo que indico en mi citada Memoria, ó fin de comparar su contenido total con el extraido por dicho medio ó por otro que se adopte. En la industria hemos dicho ya que no surgen estas pérdidas ni estas dificultades, porque los fabricantes reunen para el objeto los medios perfeccionados, como dice la mencionada Revista colonial (1). Las prensas deben lavarse perfectamente al ir á usarlas, para que no comuniquen mal gusto al jugo.

Otro medio está en uso para pequeños ensayos industriales, y consiste en cortar los tallos maduros en redondeles de media pulgada de largo, cocerlos durante una hora en grandes peroles, ollas ó calderas, cubriendolas antes de agua; decantar este primer jarabe filtrándolo por un saco de mullon, y volver á llenar la caja de agua hasta cubrir las rodajas de caña, hacer cocer esta segunda operacion una hora tambien, y decantarla y filtrarla como la primera. En seguida se ahen ambas porciones de agua azucarada así obtenida y pueden concentrarse hasta convertirlas en jarabe, cuya densidad se gradúa segun el uso á que se destine, pues es claro se necesita varios conocimientos siquiera prácticos el que haga los ensayos. Siendo para jarabes, se debe concentrar hasta que se evaporan las 3 cuartas partes del jugo.

Esta manera de extraer la sustancia azucarada, es empirica mas bien que otra cosa; pero surte su efecto en el concepto de ensayo, teniendo la ventaja de que no exige la previa defecacion del jugo como extraendolo con las prensas. Cuando las cañas se han desecado para beneficiarlas despues, este método, perfeccionándolo, es el que sirve para extraer dicha materia sacarina; cortando primero las cañas en pedacitos, y luego cociéndolas en agua limpia; y dice Mr. Trepas que en este caso la azúcar se extrae mas simple y mas fácilmente. Se debe pues generalizar este método de sacar los tallos maduros y ensayarlos cuando se pueda. La maquina industrial necesaria para cortar y despedazar en este procedimiento las cañas, se parece á un corta-paja de acero, y tambien puede ser una raspa fuerte, que fabrica Mr. Cail.

El jugo que se extraiga de las cañas frescas por medio de prensas, debe sufrir siempre una defecacion que lo purifique de la fécula verde que contiene. Esta operacion consiste en añadirle poquito á poco cierta cantidad de cal viva en frio, hasta que un papel de cúrcuma indique la saturacion de los ácidos contenidos en el jugo. Entonces se calienta un poco dicho jugo, de modo que apenas llegue su temperatura á 50° centígrados, porque si el calor sube mas alto, le comunicará mal gusto á los productos. Se deja despues enfriar y clarificar por sí mismo el jugo, decantándolo cuando todas las materias extrañas se han precipitado al fondo, ó mejor filtrándolo por sacos de mullon.

Mr. Joulie dice que para cada litro de jugo bastan 5 gramos de cal viva, la cual se debe añadir al jugo disuelta en agua, en forma de lechada; y para que dicho jugo no sufra la fermentacion viscosa durante las operaciones, aconseja rebajar unas gotas de ácido fólico en el mosto. Yo aconsejo mas bien un gramo de piedra alumbre (sulfato de alúmina) en cada litro de jugo, por ser mas expedito el hallar esta sustancia y porque no comunica mal gusto ninguno al jugo azucarado. Esta sustancia, muy astringente, impide la fermentacion durante varios dias, y luego puede extraerse disolviéndolo igual cantidad de carbonato de sosa por litro en el mismo liquido alumbreado, cuyo carbonato se convierte en sulfato sódico inofensivo y precipita la alúmina enteramente.

Mr. Vilmorin defecó el mosto cociéndolo con 200 gramos de virutas de roble ó de encina por hectólito de jugo, y tambien Mr. Wray aconseja el tanino; pero el uso del sulfato de alúmina ofrece mayores ventajas, no quedando en el mosto nada cuando se deja precipitar despues de añadir el carbonato de sosa, y puede acabarse de clarificar por medio de la clara de 6 huevos de gallina por hectólito, cociéndolo.

Una vez así preparado y clarificado el jugo, queda listo para el uso á que deba aplicarse. Si se destina á la fermentacion para destilar, es preciso añadirle media libra de ácido sulfúrico por hectólito, y ademas 500 gramos de levadura de cerveza apremiada, para hacerle fermentar rápida y ventajosamente, destilándolo en seguida que ha fermentado. El malte de trigo mado en triple cantidad, puede suplir dicha levadura.

Si el jugo se destina para extraer azúcar, se debe concentrar á fuego lento, y aun mejor al baño de maria, hasta el punto de caramelizacion, dejándolo entonces enfriar y cristalizar en cajas de barro, por el método empleado en la fabricacion de azúcar de todos especios.

En el caso de destinar el mencionado jugo á fabricar bebidas fermentadas, se corre con las virutas de roble ó de encina que indica Mr. Vilmorin, hasta que se concentre un poco, y luego se deja fermentar en un punto donde la temperatura no baje 20° centígrados ni sobe de 30°, trasgandolo cuando se ha clarificado siendo bueno añadirle alguna levadura de las citadas, para que la fermentacion se inicie ó desenvuelva. Por este procedimiento se fabrican muchos vinos ó piquetas de Sordo en Francia, mas potables que los vinos inferiores de uva, y que varias sidras y piquetas ó purrillas como las llaman en las provincias del Norte.

En los Lajos Pirineos, segun dice Mon-

sieur Laborde, se fabrica hoy dia en mucha abundancia este vino, sin recurrir siquiera á la defecacion. Para ello dejan secar al sol las cañas de Sordo azucarado, y una vez secas las guardan en puntos donde la humedad no las perjudique lo mismo que se haria con un grano cualquiera. Cuando van á fabricar el vino toman la cantidad necesaria de cañas, las quebrantan machacándolas algo, y las cortan en pedacitos de media pulgada de largo, con los cuales llenan una barrica ó tonel hasta la 4.ª ó 3.ª parte de su cubida. En seguida acaban de llenar la vasija con agua buena, echada, bienvino sobre las cañas así picadas, y se deja fermentar 8 á 10 dias todo junto, procurando que la temperatura no baje de 15 grados al menos. Al cabo de ese tiempo se trasiega dicho liquido, convirtiéndolo en excelente vino ó piqueta y se le puede gastar en seguida.

El mismo procedimiento conviene seguir para destilar, al menos en pequeño, dichas plantas, porque en este caso el Anís y el Sordo contienen suficiente cantidad de fermento para transformar su azúcar en alcohol, y la defecacion es innecesaria así como la adición de levadura.

Dada ya una idea, aunque ligera, de algunos procedimientos que al público no científico, le es necesario conocer para hacer los ensayos que ofrece esta Sociedad premiar, vengamos ahora á considerar las mencionadas plantas silvestres bajo el punto de vista económico.

No me entretengo en hacer comparaciones sobre la fabricacion de azúcar, porque mientras España tenga sus colonias actuales, y por añadidura sus salidas mediterráneas, donde la caña de azúcar se produce fácilmente, no urge el acudir al Anís y al Sordo para dicha fabricacion. Pero es conveniente útil y ventajosa la fabricacion de jarabes, no solo para aumentar los alimentos del hombre en España, sino para mejorar la produccion actual de sus vinos como se está haciendo en Italia, y para aumentar esa misma cantidad de vino, haciéndolos exportables y ofreciendo al comercio nuevas cantidades de tan precioso artículo, con que disminuir el gran déficit que actualmente arroja nuestra balanza comercial.

Como prueba de que esta mejora y este aumento en el reino es fácil y ventajosa en todos conceptos, voy á copiar algunos párrafos de las comunicaciones dirigidas á la Sociedad Imperial francesa de aclimatacion y publicadas en el Boletín oficial de la misma. La primera del baron de Aude, dice así:

Señor Presidente.—Permitidme distraer á nuestra noble Sociedad con la expresion de los magníficos resultados obtenidos en el cultivo del Sordo azucarado, y en la aplicacion de sus productos. Su aclimatacion en este país, es ya un hecho incuestionable, porque desde los primeros años de su introduccion en Sicilia, esta planta ha prosperado tan perfectamente, que sus granos han llegado siempre á la madurez perfecta. Pero desde el año de 1858, los esfuerzos se dirijen todos en busca de la utilidad industrial que pueda sacarse de sus productos, en ventaja de la agricultura de este país desgraciado, tan poco estudiado y mal conocido aun.

Se sabe que Sicilia es un país esencialmente vinícola, y que el producto de sus viñedos es uno de los primeros ramos de su riqueza nacional. Salvo en el caso que su vino se exporte á Nápoles, á Malta, á Inglaterra y América, consumiendo en estos dos últimos países y en Francia con el nombre de vino de Marsala. Se sabe igualmente que en Sicilia para la fabricacion de estos vinos, se emplea generalmente el 5 por 100 de mosto de uvas cocido, el cual se deposita en el fondo de los toneles antes de verter en ellos el mosto de uvas naturales; cuya adición tiene por objeto aumentar en dicho

mosto natural la cantidad de materia azucarada que existe la fermentacion tumultuosa y produce un vino fuerte, picante y alcohólico. Esta fabricacion está adecuada al gusto de los consumidores, los cuales no aprecian los vinos ligeros del Norte, por ser poco alcohólicos.

En vista de todo, yo dije para mí: si el Sordo de China hasta el presente no ha podido todavía dar el azúcar bien cristalizado, al menos podrá suministrar un jarabe con que sustituir al mosto cocido, y en este caso la Sicilia obtendría una gran ventaja, una utilidad inmediata, de la cual sería deudora á nuestra Sociedad de aclimatacion, por mediacion de la cual este país ha obtenido esa planta.

Los estudios sobre la cantidad de terrenos cultivados en viñas en Sicilia, y sobre la produccion probable que se puede obtener cada año, me han conducido á la conclusion de que, si se pudiese sustituir al mosto de uvas cocido otro liquido que no fuese extraido de las viñas, podría aumentarse la produccion anual de los vinos de dicho isla en 31.680.000 litros. Pero todas las teorías no tienen ningun mérito mientras no sean confirmadas por los hechos y por reiteradas experiencias.

Así es que el año de 1858 se comenzaron á practicar los primeros ensayos, y fueron continuados los años de 1859 y 1860. Los resultados han sido de los mas felices. El vino preparado con el jarabe de Sordo de azúcar, completa su fermentacion mas pronto, se clarifica inmediatamente, y adquiere un gusto mas agradable que el vino preparado con el mosto de uvas cocido. El conocimiento de la utilidad de este complemento ha esparcido ya y divulgado, y el cultivo del citado Sordo ha comenzado á ser provechoso en las inmediaciones de Palermo, Catania y Mesina.

Pero la gran dificultad que habia que vencer, consistía en encontrar un medio pronto, fácil y ménos costoso para extraer el jugo de las cañas del Sordo azucarado porque el antiguo método era muy largo y muy incómodo, y ademas solo daba por día una cantidad de jugo insuficiente para alimentar las calderas destinadas á su concentracion y evaporacion. Sin embargo, las experiencias hechas por mí en octubre de 1858, me han permitido extraer el 40 por 100 de jugo con relacion al peso de las cañas; pero esta cantidad es demasiado mínima en proporeion del que contienen.

(Se continuará.)

ANUNCIOS NO OFICIALES.

SE ENSEÑA A FABRICAR VINAGRES blancos, sanos y ricos, de vinos tintos, á hacer buenos vinos y mejorar los malos. Dirigirse á la Comision á cargo de Sierra, calle del Fomento, 36 principal Madrid.

Precio fijo.

RELOJERÍA GARANTIDA DEL PROGRESO

JEREMIAS GIBOD, RELOJERO.

Calle de Acedo núm. 78 y 79 Coruña.

FABRICA EN SUIZA.—DEPÓSITOS EN LISBOA.

—PORTO.—COBURGA.

Grande y variado surtido de relojes de bolsillo, de oro y plata, ingleses y suizos así como relojes de sobremesa, ademas de pared llamados Camandulas, ademas de cuadros, todo de gusto moderado y á precios muy ventajosos; vende al por mayor y menor.

Compara toda clase de relojes.

IMPRENTA DE D. FRANCISCO PAZ,